

KARTOFFELNGRAETZEN BIER

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **25**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2.6 kg (65%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	jęczmienny Wędzony gruszką	0.2 kg (5%)	82 %	10
Dodatek	Ziemniaki	1 kg (25%)	10 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	90 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Izabella	30 g	5 min	5.1 %